



Menú Bodas 2023

Los platos en el día de la boda irán emplatados cada uno en su plato

Cóctel

Cóctel de bienvenida

Tarjetas Personalizadas

Decoración de Mesas

Entrantes a escoger

3 entrantes 110€ - 4 entrantes 115€ - 5 entrantes 121€

Hojaldre relleno de puerros y gambas sobre salsa de puerros

Jamón ibérico en mesa o corte de jamón a cuchillo en el lunch

Foie (mantequilla "metre-hotel" y dulce de membrillo)

Ensalada de aguacate con langostinos y gulas salteadas

Ensalada de pato confitado con hojas de roble y hongos salteados en brick

Ensalada templada de rape con almejas y langostinos (vinagreta de jerez) (3€)

Bola crujiente de puerro y gulas con gambas al ajillo

Delicia de hongo y gamba sobre salsa de hongos

Timbal de hongos con crujiente de jamón

Pequeño pastel de txangurro sobre salsa de cigalas

Cestita de brik rellena de frutos de mar (rape, centollo, chipirón etc.) sobre salsa americana

Concha de txangurro relleno y gratinado a la donostiarra

Chipirones a la plancha sobre patata rota y vinagreta de tomate

Almejas a la marinera

Cocochas de merluza al pil-pil

Gambas de huelva a la plancha con limón

Langostinos a la plancha

Pescados

Rape a la parrilla con su refrito

Lomo de rape al horno sobre patata panadera y cocochas en su pil-pil



Cigalas a la plancha
Lenguado a la plancha (entero)
Lomitos de merluza rellenos de txangurro con salsa americana
Besugo a la parrilla (10€)
Rodaballo parrilla
Bogavante a la plancha con hojas de roble (vinagreta de sidra)

Para rebajar

Sorbete de limón, mandarina o manzana verde al cava
Degustación de sorbetes (limón , manzana verde , mandarina) + 1 €

Carnes

Solomillo de buey (piquillos y panadera)
Solomillo de buey al vino tinto con crujiente de vegetales
Cordero asado en su jugo
Cochinillo confitado en su jugo
Magret de pato salseado al oporto con ciruelas pasas confitadas al té verde

Postres

Tarta nupcial con helado (hojaldre de crema y nata con almendras al caramelo)
Degustación de nuestro surtido de postres con helado

Bebidas

Añares crianza /Coto crianza / Viña salceda
Ribera del duero < finca engalia >
Chivite rosado / lambrusco
Sidra oianume
Cava



Información adicional y Precios

Barra libre: 14 € Adulto

D.J: Sesión de tarde o noche 350€ / Sesión Postboda 350€ / Las dos sesiones 600 €

Degustación para 6 pax a partir de 100 pax - fianza 300 euros

Derechos de autor: Hasta 75 comensales: 119.74 + 21% IVA / Más de 75 comensales: 0,48 + 21 % IVA

Entrantes a Escoger: 3 entrantes =110€ / 4 entrantes =115€ / 5 entrantes =121€

Escoger un pescado

Carnes a Escoger: Se escogen dos y el día de la boda se dará la posibilidad de elegir una u otra

NOTA: ESTOS PRECIOS TIENEN INCLUIDO EL I.V.A. (10%)

Post-Boda

BODA MEDIODÍA: 20,30 h / BODA NOCHE: 03,00h

35€ pinchos y barra libre hasta las 23:00h.

Hojaldres Rellenos: Chistorra, Bacalao, Pescaditos Rebozados, Etc.

Mini Bocadillos: Chorizo, Jamón, Etc.

Pinchos: Txaka, Ensaladilla Rusa, Huevos Rellenos, Etc.

Tortillas Variadas: jamón, patata, Etc.

Oferta Boda

BODA MEDIODIA: ENERO FEBRERO MARZO ABRIL NOVIEMBRE Y DICIEMBRE DJ de tarde o de noche +

Barra libre GRATIS

BODA NOCHE: TODO EL AÑO DJ de tarde o de noche + Barra libre GRATIS